

Breville

Breville

Cordless Hand Blender

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service Center

US Customers

✉ PO Box 47170

Gardena

CA 90247

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Canada Customers

✉ Anglo Canadian

2555, de l'Aviation

Pointe-Claire (Montréal) Québec

H9P 2Z2

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2006

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Model BCS500XL Issue 1/06 Packaging Code: AM / CN

Model BCS500XL



	Page
Breville recommends safety first	4
Know your Breville Cordless Hand Blender	6
Operating your Breville Cordless Hand Blender	7
Cordless Hand Blender (stick blender)	10
Cordless Hand Blender (smoothie attachment)	12
Care, cleaning and storage	13
Warranty	14
Recipes	16
French	28
Spanish	58



Congratulations

on the purchase of your new Breville Cordless Hand Blender

Breville recommends safety first

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR BREVILLE CORDLESS HAND BLENDER

- Read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels before using the Cordless Hand Blender for the first time.
- Do not place the Cordless Hand Blender (including the charging base) near the edge of a bench or table during operation or charging. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- The Cordless Hand Blender (including the charging base) should be placed on a bench or wall-mounted away from sinks or hot surfaces.
- Do not place the Cordless Hand Blender (including the charging base) on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always make sure the Cordless Hand Blender is completely and properly assembled before operating.
- Always ensure the blending shaft and smoothie attachment are securely fitted onto the motor body before operating.
- Do not attempt to operate the Cordless Hand Blender by any method other than those described in this booklet.
- Do not unplug the charger plug from the power outlet by pulling on the cord. Never carry the charger plug or charging base by the cord. Grasp and pull the charger plug to disconnect from the power outlet. Do not drag or pull cord around sharp edges or corners.
- If using the Cordless Hand Blender as a stick blender to blend hot food in a saucepan, remove the saucepan from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly before blending. The Cordless Hand Blender should be kept away from any heat source.
- Handle the Cordless Hand Blender and attachments with care – remember the blades on the blending shaft are very sharp and should be kept out of reach of children.
- Do not use attachments other than those provided with the Cordless Hand Blender.
- Do not operate the appliance continuously for more than 60 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Never mix dry, thick or heavy mixtures for more than 15 seconds. Stop the operation and stir the ingredients before continuing. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Do not leave the Cordless Hand Blender unattended when in use.
- Always ensure the Cordless Hand Blender charging base is turned off at the power outlet before attempting to move, clean or store it.
- Always ensure the Cordless Hand Blender is not switched on before attempting to attach any of the accessories. The Cordless Hand Blender safety system ensures the appliance will not operate unless the Power button and Speed button are pressed simultaneously.

- If food becomes lodged around the processing blade or in the blade guard, switch off the Cordless Hand Blender and remove the blending shaft from the motor body. Use a spatula to dislodge the food. Do not use fingers as the blades are sharp. The Cordless Hand Blender safety system ensures the appliance will not operate unless the Power button and Speed button are pressed simultaneously.
- Do not remove the Cordless Hand Blender from ingredients during operation. Ensure the appliance is switched off and the motor has completely stopped before removing - to avoid contact with moving blade, smoothie attachment or splashing of hot liquids.
- To protect against electric shock do not immerse the motor body, charger plug, power cord or charging base in water or any other liquid.
- Use only the charger plug and charging base supplied with this appliance to recharge the Cordless Hand Blender.
- Do not attempt to use the charger plug and charging base with any other product
- Never handle the charger plug, charging base or Cordless Hand Blender with wet hands.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

Important safeguards for all electrical appliances

- Do not allow the charging base cord to hang over the edge of the table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they are adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if charger, power supply cord, charging base or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance, other than cleaning, should be performed at an authorised Breville Service Center.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Overload and low voltage protection

The Cordless Hand Blender is fitted with an automatic cut-out that will operate if the appliance is overloaded. This is to protect the motor and battery from excessive heat build up. The cut-out is only momentary, and the appliance can then be re-started. If this automatic cut-out occurs, reduce the volume of food being mixed and process in smaller amounts.

The Cordless Hand Blender is fitted with a second automatic cut-out that operates when the battery starts to become flat. This protection is necessary because applying high loads to flat rechargeable cells reduces their life. If your appliance cuts out without being overloaded, return it to the charging base until sufficiently recharged.

Operating time

The actual operating time of the appliance will vary significantly with the types and quantities of food being processed, but is typically over 10 minutes with a new, fully charged battery under average conditions.

Battery charging procedures

1. Plug the charger plug attached to the charging base into a 110/120 volt power outlet.
2. Place the Cordless Hand Blender motor body into the charging base, making sure that it firmly sits in the charging base and the red charging light illuminates. Your Cordless Hand Blender will begin charging. When the battery is fully charged the charging light will change to green.
3. To maintain the charge in the motor body, keep the charging base plugged into a standard power outlet. When charging, the charger plug may be warm to the touch – this is normal. It is impossible to overcharge the battery because the Cordless Hand Blender is designed with overcharge protection circuitry.



Fig 1

Charging base

The charging base recharges the Cordless Hand Blender and stores the smoothie attachment and excess cord from the charging base (see Fig. 1). The charging base can be mounted on the wall (see Fig. 2) or placed on a horizontal surface such as a counter or shelf.



Fig 2

The Cordless Hand Blender is equipped with a compact charger plug. It takes up a minimum of space around the power cord. When plugged in, the charger plug will always remain warm, even after the charge light changes from red to green.

The charging base stores the excess cord from the charging base. Simply pull the excessive cord until the desired length is achieved. The excess cord can be wrapped inside the cavity under the charging base.

If you choose to wall mount the charging base, please follow these steps:

1. Select a convenient position within 3ft (1m) of an electrical outlet. If the charging base is to be mounted closer to an outlet, wrap any excess cord in the cavity under the charging base.
2. Place the wall mount against the wall in the desired position to mark the drill holes for the screws (see Fig. 3).

Fig 3



3. Drill a 0.2 inch (5mm) diameter hole through the center of each drill hole mark. Push a plastic wall anchor into each drilled hole.
4. Insert a screw into each drilled hole and turn until the screw heads are 0.1 inch (3mm) above the wall surface.
5. Slide the wall mount onto the screws and attach the charging base to the wall mount.

The Cordless Hand Blender features a unique safety switch to ensure the appliance does not operate accidentally. To activate the Cordless Hand Blender, follow the sequence below:

1. Depress the Power button for 1 second

Fig 4



2. Continue holding the Power button , then depress the Speed button .



Fig 5



3. To select the desired speed:
 - I. For low speed, lightly depress the Speed button
 - II. For high speed, firmly depress the Speed button

Ensure the Power button  is depressed first.

Ensure the Power button  has been depressed for 1 second before depressing the Speed button.

Ensure both the Power button  and Speed button  are depressed together.

Note

Cordless Hand Blender (stick blender)

To detach the stainless steel blending shaft

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by keeping hands clear of the Power button and Speed button. Unscrew the blending shaft from the motor body in a clockwise direction (See Fig. 1).

Fig 1



To attach the stainless steel blending shaft

Hold the shaft with the blades down, and align the top end of the blending shaft with the corresponding end of the motor body. Screw the shaft into the motor body in an anti-clockwise direction.

To use the stick blender

Ensure the stick blender is completely and properly assembled as detailed on the left.

1. Place food to be processed into the mixing jug provided (or a sufficiently large mixing bowl or saucepan). The mixing jug provided should only be filled up to the 'LIQUID MAX' mark when blending liquids.
2. Place the blending shaft as deeply as possible into the mixing jug and depress the Power button (top button) to turn the Cordless Hand Blender on. While still depressing the Power button, depress the Speed button (bottom button). To select the desired speed, the Speed button should be lightly depressed for low speed and firmly depressed for high speed. Both the Power button and the Speed button must be depressed simultaneously for the required duration of operation (see Fig. 2).

Fig 2



3. Work through the ingredients in the mixing jug with a gentle raising and lowering motion.
4. Switch off the Cordless Hand Blender motor by releasing the Power and Speed buttons.
5. Ensure the motor has completely stopped before lifting the Cordless Hand Blender out of the mixing jug.

Recommendations when using the Cordless Hand Blender as a stick blender:

- The Cordless Hand Blender blends foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over-process. Remember when using the Cordless Hand Blender, check food throughout operation.
- The stainless steel blending shaft on the Cordless Hand Blender allows for hot food to be processed directly in the saucepan. This makes blending soups and sauces very easy. For safety reasons, remove the saucepan away from the heat source before processing. Ensure the Cordless Hand Blender is kept away from any heat source.
- When pureeing and blending, cut food into uniform sizes. This will ensure smooth and consistent results.
- Warm all liquids to be added to soups and purees, this will ensure even blending.
- Use the storage lid of the mixing jug as a non slip base for the jug during blending. This will keep the jug stable.
- Do not operate the appliance continuously for more than 60 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.

If food becomes lodged around the blade or in the blade guard, follow these safety instructions:

1. Switch the Cordless Hand Blender off by releasing the Power and Speed buttons.
2. Remove the blending shaft from the motor body.
3. Use a spatula to carefully dislodge the food. Do not use fingers as the blades are sharp.
4. After the food has been removed and the blades are clear, re-attach the blending shaft to the motor body and continue blending.



THE STAINLESS STEEL ICE CRUSHING BLADES ON THE BLENDING SHAFT ARE EXTREMELY SHARP, KEEP FINGERS AWAY FROM THE BLADES AT ALL TIMES.

To detach the smoothie attachment

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by keeping hands clear of the Power button and Speed button. Unscrew the smoothie attachment from the motor body in a clockwise direction (See Fig. 1).



To use the smoothie attachment

Ensure the smoothie attachment is completely and properly assembled as detailed on the left.

1. Place food to be processed into the mixing jug provided (or a sufficiently large mixing bowl or saucepan). The mixing jug provided should only be filled up to the 'LIQUID MAX' mark when blending liquids.
2. Place the smoothie attachment as deeply as possible into the mixing jug and depress the Power button (top button) to turn the Cordless Hand Blender on. While still depressing the Power button, depress the Speed button (bottom button). To select the desired speed, the Speed button should be lightly depressed for low speed and firmly depressed for high speed. Both the Power button and the Speed button must be depressed simultaneously for the required duration of operation (see Fig. 2).



To attach the smoothie attachment

Hold the shaft with aerating blades down, and align the top end of the smoothie attachment with the corresponding end of the motor body. Screw the shaft into the motor body in an anti-clockwise direction.

3. Work through the ingredients in the mixing jug with a gentle raising and lowering motion.
4. Switch off the Cordless Hand Blender by releasing the Power and Speed buttons.
5. Ensure the motor has completely stopped before lifting the Cordless Hand Blender out of the mixing jug.

Dishwashing is not recommended for any part of the Cordless Hand Blender.

Under no circumstances should the blending shaft be placed in the dishwasher. The caustic chemicals used in dishwashers will inevitably damage the seals and bearings that support the rotating shafts reducing their service life.

For longest life, we recommend hand washing the exposed blade portion of the blending shaft in the sink, avoiding water entering the inside of the shaft as much as possible.

While the transparent mixing jug is made from high quality plastic material, (which will not be damaged by the occasional dishwashing on the top shelf only), for maximum life we recommend hand washing in the sink.

Stick blender

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by releasing the Power and Speed buttons. Remove the stainless steel blending shaft from the motor body.

The stainless steel blending shaft should be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

QUICK WASH: Between each processing task, with the motor body attached and turned off, place the stainless steel blending shaft into a jug of water then depress the low speed for 5 seconds. This will remove any food on the blade and blending shaft and allow you to continue onto the next processing task.

Blades are extremely sharp, handle with care.

Motor body

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by releasing the Power and Speed buttons. Remove the motor body from the stainless steel blending shaft.

To remove any food residue from the motor body, wipe with a damp cloth only. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Never immerse the motor body in water or any other liquid.

Smoothie attachment

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by releasing the Power and Speed buttons. Remove the smoothie attachment from the motor body.

The smoothie attachment should be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

Storage

Ensure the Cordless Hand Blender is switched off by releasing the Power and Speed buttons. Ensure the appliance is clean and completely dry.

For safety reasons, it is recommended to store the motor body and smoothie attachment on the charging base, and keep the blending shaft in a convenient cupboard or drawer.

If this appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:

Internet email:

AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

	Page
Soups	18
Sauces	20
Drinks	23
Cocktails	25
Non-Alcoholic Drinks	26
Desserts	27
Baby Food	27



Recipes

Pumpkin and kumera soup

2 tablespoons light olive oil
2 cloves garlic, crushed
2 large leeks, washed and thinly sliced
3½ lbs (1.5kg) pumpkin, peeled and chopped
1¼ lbs (750g) kumera, peeled and chopped
5 cups chicken stock
2 teaspoon ground cumin
Pepper, to taste
1 cup light sour cream

- 1 Using a large saucepan heat oil, saute garlic and leeks until transparent and golden.
- 2 Add the next 4 ingredients, bring to the boil, then reduce heat to simmer.
- 3 Simmer until vegetables have softened.
- 4 Remove from heat, cool slightly.
- 5 Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into saucepan and blend until soup is smooth. Fold in the remaining ingredients. Serve.

Mediterranean

2 tablespoons olive oil
2 large Spanish onions, chopped
2 eggplants 1lbs (500g), chopped
5 zucchinis, chopped
1lbs (500g) tomatoes, chopped
3 cloves garlic
3 red capsicum, seeded and chopped
2 green capsicum, seeded and chopped
1 tablespoon pesto paste
5 cups chicken stock
Pepper, to taste

- 1 Using a large saucepan heat oil, saute onions until slightly golden.
- 2 Add remaining ingredients, bring to the boil, then reduce heat to simmer.
- 3 Simmer until vegetables are tender.
- 4 Remove from heat, cool slightly.
- 5 Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into saucepan and blend until soup is smooth. Serve.

Carrot and orange soup

2 tablespoons olive oil
2 onions, chopped
4½ lbs (2kg) carrots, chopped
5 cups chicken stock
1¾ cups fresh orange juice
Pepper, to taste

- 1 Using a large saucepan heat oil, saute onions until slightly golden.
- 2 Add remaining ingredients, bring to the boil, then reduce heat to simmer.
- 3 Simmer until carrots have softened.
- 4 Remove from heat, cool slightly.
- 5 Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into saucepan and blend until soup is smooth. Serve.

Zucchini and potato soup

2 tablespoons olive oil
2 leeks, thinly sliced
1lb (500g) washed potatoes, peeled and chopped
8 zucchinis, chopped
6¾ cups chicken stock
Pepper, to taste
1 cup cream

- 1 Using a large saucepan heat oil, saute leeks until they have softened.
- 2 Add the next 3 ingredients.
- 3 Bring to the boil, then reduce heat to simmer.
- 4 Simmer until vegetables have softened.
- 5 Stir in cream and bring to the boil.
- 6 Remove from heat, cool slightly.
- 7 Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into saucepan and blend until soup is smooth. Serve.

Sweet coconut and spinach soup

2 tablespoons olive oil
2 cloves garlic, crushed
3 leeks, thinly sliced
1 tablespoon red curry paste
1 teaspoon ground cumin
1¼ lbs (800g) English spinach, chopped
2½ cups chicken stock
½ lb (225g) kumara, peeled and chopped
3 Kaffir lime leaves or 1 teaspoon grated lime rind

- 1 Using a large saucepan heat oil, saute the first 2 ingredients until lightly softened.
- 2 Add the next two ingredients, cook over a high heat for 1 minute, add remaining ingredients.
- 3 Bring to the boil, then reduce heat to simmer.
- 4 Simmer until all vegetables have softened.
- 5 Remove from heat, cool slightly.
- 6 Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached in the saucepan and blend soup until smooth. Serve.

Tomato and red pepper dip

2 tablespoons olive oil
4 roasted red capsicums, seeded and peeled
1 Spanish onion, chopped
3 cloves garlic, crushed
3½ oz (100g) sundried tomatoes, drained
2 teaspoons sweet paprika
2 small red chillies

1. Place all ingredients into a large mixing bowl.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.

Basic bechamel sauce

3 tablespoons butter
3 tablespoons plain flour
1 cup milk
Pepper and salt, to taste

1. Melt butter in a small saucepan over medium heat.
2. Stir in flour and cook for 1 minute.
3. Remove from heat.
4. Gradually add the milk, using the Cordless Hand Blender with stainless blending shaft attached to blend the ingredients until smooth.
5. Return to the heat and continue blending mixture until sauce boils and thickens.
6. Season with pepper and salt, if desired.

Variations:

Cheese sauce
1 cup grated Cheddar cheese,
1 teaspoon English mustard

Herb sauce

3 shallots, thinly sliced
3 tablespoons freshly chopped parsley
1 tablespoon finely snipped dill

Spicy tomato and bacon pasta sauce

15 Roma Italian tomatoes
2 Spanish onions, chopped
3 tablespoons extra virgin olive oil
2 cloves garlic, crushed
6 strips bacon, finely chopped and lightly fried
¼ cup sweet Thai chilli sauce
¼ cup balsamic vinegar
Freshly ground black pepper

1. Place all ingredients into a large mixing bowl.
2. Place the Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve hot or cold over cooked pasta of your choice.

Smoked salmon and dill pasta sauce

10½ oz (300g) smoked salmon
2 tablespoons fresh dill
1 teaspoon grated lemon rind
1¼ cups sour cream
1 tablespoon lemon juice
7 oz (200g) light cream cheese
2 teaspoons French mustard

1. Place all ingredients into a large mixing bowl.
2. Place the Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve hot or cold over cooked pasta of your choice.

Basic mayonnaise

1 egg
¼ teaspoon salt
1 teaspoon mustard (optional)
½ teaspoon sugar
Pinch cayenne pepper
1½ tablespoons lemon juice
¾ cup vegetable oil

1. Place the first 6 ingredients into a medium mixing bowl.
2. Place the Cordless Hand Blender assembled with smoothie attachment into the ingredients and blend.
3. With Cordless Hand Blender still blending, gradually drizzle oil into egg mixture; blend until thick and smooth.

Flavor variations for mayonnaise

2 tablespoons freshly prepared pesto
Or
2 tablespoons sundried tomatoes, finely diced
1 tablespoon freshly snipped chives
Or
1 teaspoon tandoori paste
1 tablespoon mango chutney
Or
½ cup corn relish

1. Blend in a selected flavor variation when the mayonnaise is thick and smooth.

Spicy tartar sauce

1¼ cup egg mayonnaise
2 tablespoons lime juice
2 small red chillies, chopped
1 teaspoon grated lime rind
¾ cup chopped pickled gerkins
2 tablespoons freshly snipped chives
2 tablespoons capers, drained

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve with seafood, fish or steak.

Citrus and coriander dressing

¾ cup orange juice, freshly squeezed
2 tablespoons lime juice
3 tablespoons sweet Thai chilli sauce
2 tablespoons coriander leaves
2 tablespoons rice wine vinegar
2 tablespoons extra virgin olive oil

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve over salad.

Spicy satay sauce

2 cups shelled peanuts
3 tablespoons lemon juice
1 cup chicken stock
1 cup coconut cream
¼ cup sweet Thai chilli sauce
¼ cup fruit chutney
1 tablespoon Mussaman curry paste

1. Place all ingredients into a medium mixing bowl.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve with barbecued steak, chicken or lamb.

Cucumber and mint raita

2½ cups thick Greek style yogurt
2 Lebanese cucumbers, seeded and chopped
1 teaspoon flaked sea salt
1 teaspoon ground cumin
⅓ cup mint leaves

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth.
3. Serve as an accompaniment with curries.

Milkshakes

1 cup chilled milk
2 scoops vanilla ice cream
¼ teaspoon vanilla extract

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender assembled with the smoothie attachment into the ingredients and blend until smooth and frothy (about 30 seconds).

Flavor variations

Chocolate

Add 1 tablespoon chocolate syrup
Or
½ tablespoon cocoa and **½ tablespoon** malt.

Strawberry

Add 1 tablespoon strawberry syrup.

Cool banana

Makes 4 small glasses

1 cup chilled milk
1 medium banana, peeled and chopped
2 tablespoons malted milk powder
1 teaspoon chopped fresh mint
2 scoops vanilla ice cream
Mint sprigs, for garnish

1. Place all ingredients except garnish into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses, garnish and serve immediately.

Banana strawberry soy

Makes 4 small glasses

1 cup chilled vanilla soy milk
5½ oz (150g) strawberries, hulled and halved
1 medium banana, peeled, cut into quarters
2 scoops vanilla ice cream
Extra strawberries, for garnish

1. Place all ingredients except garnish into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses, garnish and serve immediately.

Big berry

Makes 4 small glasses

1 cup chilled milk
3½ oz (100g) strawberries, hulled and halved
3½ oz (100g) blueberries
1¼ oz (50g) raspberries
2 teaspoons chopped fresh mint
2 scoops vanilla ice cream
Extra berries and mint sprigs, for garnish

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses, garnish and serve immediately.

Soy goodness

Makes 4 small glasses

- 1 cup chilled vanilla soy milk
- 1 medium banana, peeled and chopped
- ¼ cup seeded and finely chopped fresh dates
- 1 tablespoon finely chopped glaze ginger
- 1 tablespoon honey
- 1 teaspoon vanilla extract
- 2 scoops Creamy Vanilla Dairy-free ice cream

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses and serve immediately.

Chocolate caramel delight

Makes 4 small glasses

- 1½ cups chilled chocolate or caramel milk
- 2 chocolate coated vanilla, chocolate or caramel ice cream bars, sticks removed and chopped
- 2 tablespoons chocolate or caramel fudge sauce
- Grated chocolate, for garnish

1. Place all ingredients except garnish into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses, garnish and serve immediately.

White wonder

Makes 4 small glasses

- ¾ cup chilled milk
- ¼ cup plain yoghurt
- 2 tablespoons maple syrup
- 1 teaspoon vanilla extract
- 3 scoops vanilla ice cream

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender assembled with the smoothie attachment into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).
3. Pour into glasses and serve immediately.

Get up and go breakfast shake

- ½ cup chilled milk
- ½ cup chilled fruit juice
- 1 egg
- 1 tablespoon honey

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place the Cordless Hand Blender assembled with the smoothie attachment into the ingredients and blend until smooth and creamy (about 30 seconds).
3. Pour into glasses and serve immediately.

Margarita

- 2 floz (60 ml) tequila
- 2 floz (60 ml) cointreau
- 2½ floz (80 ml)lime juice
- 12 ice cubes

1. Place all ingredients into mixing jug.
 2. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until well combined and ice is crushed (approx 30 seconds).
- Serve in salt rimmed glasses.

Daiquiris

- Basic Recipe
- About 1 cup fruit
- 4 floz (120ml) white spirits (white rum, vodka, kirsch)
- 4 floz (120ml) sugar syrup
- 1 cup ice

1. Place all ingredients into mixing jug.
2. Place Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth (approx 30 seconds).
3. Pour into glasses and seve immediately.

Most fresh fruit and berries can be used. If using frozen fruit defrost before use. Fruit with hard skins or stones must have them removed before pureeing. Large fruit must be diced first.

Note

Fruit Cocktail

- 1 cup pineapple juice
 - 1 banana, peeled and chopped
 - 1 orange, skin and pith removed and quartered
 - 1 cup soda water
 - 2 tablespoons passionfruit pulp
1. Place pineapple juice, banana and orange into mixing jug.
 2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until smooth (approx 30 seconds).
 3. Stir in passionfruit pulp and soda water and serve.

Rockmelon and pineapple frappe

- 1 cup chopped rockmelon
 - 1 cup canned pineapple pieces
 - 1 cup ice
 - Mint leaves, to serve
1. Place rockmelon, pineapple and ice into the mixing jug.
 2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until ice is crushed and mixture is smooth and thick.
- Serve with chopped mint leaves.

Crepe batter

- 1½ cups plain flour
 - Pinch salt
 - 2 eggs
 - 1½ cups milk
 - 1 tablespoon oil
1. Place all ingredients into mixing jug.
 2. Place the Cordless Hand Blender with the stainless steel blending shaft attached into the ingredients and blend until just combined (about 40 seconds).
 3. Pour ¼cup of mixture into a preheated and lightly greased frypan. Cook until light golden brown, turn and cook other side. Remove, keep warm. Repeat with remaining mixture.
 4. Serve hot drizzled with lemon juice and sprinkled with confectionery sugar.

Vegetable blend

- 1 cup steamed vegetables
1. Place vegetables into mixing jug.
 2. Place the Cordless Hand Blender with stainless steel blending shaft attached into vegetables and blend until smooth (about 30 seconds).

Liquids (for example milk, formula or water) may be added to thin the mixture down depending on the age of the child.

Note

Breville

Breville

Mélangeur portatif sans fil de 9.6 V

Breville est une marque enregistrée de Breville

Service à la clientèle Breville

Consommateurs des Etats-Unis

✉ PO Box 47170

Gardena

CA 90247

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Clientèle du Canada

✉ Anglo Canadian HWI

2555, de l'Aviation

Pointe-Claire (Montréal) Québec

H9P 2Z2

☎ Téléphone sans frais: 1 (866) BREVILLE

Télécopieur: (514) 683-5554

Courriel: askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2006

En raison des améliorations constantes apportées à nos produits,
le produit que vous avez acheté pourrait varier légèrement de
celui illustré dans ce livret.

Model BCS500XL Issue 1/06

Modèle BCS500XL



	Page
Breville vous recommande la sécurité avant tout	32
Faites la connaissance de votre mélangeur portatif sans fil de Breville	34
Le fonctionnement de votre mélangeur portatif sans fil de Breville	35
Mélangeur portatif sans fil de Breville (accessoire de mélange) – assemblage et utilisation	38
Mélangeur portatif sans fil de Breville (fouet à boissons fouettées) – assemblage et utilisation	40
Entretien, nettoyage et rangement	41
Garantie	42
Recettes	44

Félicitations

pour l'achat de votre nouveau mélangeur portatif sans fil de Breville

Breville vous recommande la sécurité avant tout

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électro-ménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

Importantes mesures de protection pour votre mélangeur portatif sans fil de Breville

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation future.
- Enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles du mélangeur portatif sans fil avant la première utilisation.
- Ne placez pas l'appareil (y compris le socle de chargement) près du rebord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il fonctionne ou lorsque vous le chargez. Assurez-vous que la surface soit de niveau, propre et sans trace d'eau, de farine ou autres.
- Placez l'appareil (y compris le socle de chargement) sur un comptoir ou installez-le au mur loin de l'évier ou de surfaces chaudes.
- Ne laissez pas l'appareil (y compris le socle de chargement) sur ou près d'une cuisinière au gaz ou d'un élément électrique, et éviter tout contact avec un four chaud.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- Assurez-vous que l'accessoire de mélange et le fouet à boissons fouettées soient bien fixés au boîtier du moteur avant d'utiliser l'appareil.
- Ne tentez pas d'utiliser l'appareil autrement que selon la méthode décrite dans le présent mode d'emploi.
- Ne débranchez pas la fiche de la prise murale en tirant sur le cordon. Ne transportez jamais l'appareil ni le socle de chargement par le cordon. Saisissez la fiche du chargeur pour la débrancher de la prise. Ne pas laisser le cordon traîner sur une surface tranchante ou angulaire.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour mélanger des aliments chauds dans une casserole, retirez la casserole du feu et assurez-vous que le liquide ne bout pas. Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger. Éloignez toujours l'appareil de toute source de chaleur.
- Manipulez l'appareil et les accessoires avec soin; rappelez-vous que les couteaux de l'accessoire de mélange sont tranchants ; gardez-les donc hors de portée des enfants.
- Utilisez seulement les accessoires fournis avec l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner pendant plus de 60 secondes. Laissez le moteur reposer pendant une minute entre chaque utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Assurez-vous que le socle de chargement de l'appareil soit hors tension et débranché avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- Assurez-vous que l'appareil soit hors tension avant d'y installer un accessoire. Grâce à son système de sécurité, l'appareil ne fonctionnera que si vous enfoncez simultanément le bouton de mise en marche et le bouton de réglage de la vitesse.
- Lorsque des aliments se coincent dans les couteaux, mettez l'appareil hors tension et retirez l'accessoire de mélange du boîtier du moteur. Utilisez une spatule pour dégager l'aliment. N'utilisez pas vos doigts car les couteaux sont tranchants. Grâce à son système de sécurité, l'appareil ne fonctionnera que si vous enfoncez simultanément le bouton de mise en marche et le bouton de réglage de la vitesse.

- Ne retirez pas l'appareil des ingrédients lors du mélange. Ne le faites que si l'appareil est hors tension et le moteur complètement immobilisé. Vous éviterez ainsi de toucher aux couteaux en mouvement ou au fouet à boissons fouettées, et préviendrez l'éclaboussure de liquides chauds.
- Afin de prévenir les risques de secousses électriques, ne plongez ni le corps du moteur, la fiche du chargeur, le cordon d'alimentation ou le socle de chargement dans l'eau ou tout autre liquide.

Importantes mesures de protection pour tous appareils électriques

- Ne laissez pas le cordon du socle de chargement pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sauf sous la surveillance d'une personne responsable qui s'assure qu'ils l'utilisent en toute sécurité.
- Il faut surveiller les jeunes enfants pour ne pas qu'ils jouent avec l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Utilisez seulement la fiche du chargeur et le socle de chargement fournis avec l'appareil pour recharger ce dernier.
- Ne tentez pas d'utiliser la fiche du chargeur et le socle de chargement avec d'autres produits.
- Ne manipulez pas la fiche du chargeur, le socle de chargement ou l'appareil avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que l'appareil soit toujours propre. Respectez les consignes de nettoyage du présent mode d'emploi.
- Il est conseillé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le chargeur, le cordon d'alimentation, le socle de chargement ou l'appareil sont endommagés. Rapportez-le à un centre de service autorisé Breville pour inspection ou réparation.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué dans un centre de service autorisé Breville.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues. Ne l'utilisez pas dans une voiture, un bateau ou à l'extérieur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Faites la connaissance de votre mélangeur portatif sans fil de Breville

Fonctionnement portatif sans fil

Grâce à son système de sécurité

l'appareil ne fonctionnera que si vous enfoncez simultanément le bouton de mise en marche et le bouton de réglage de la vitesse.

Pile de 9,6 V de longue durée

Bouton-poussoir à deux vitesses

légère pression pour la basse vitesse, pression ferme pour la vitesse élevée

Le récipient pour mélanger d'une capacité de 1 litre (34 oz) muni d'un couvercle pour le rangement

est idéal pour mélanger, mesurer et traiter une variété d'aliments. Le couvercle peut également servir de socle antidérapant lorsqu'on le place en dessous du récipient

Fouet à boissons fouettées breveté

pour fouetter et aérer

Le témoin de chargement indique

si l'appareil est en cours de chargement (rouge) ou complètement chargé (vert).

Socle de chargement sur 360° avec espace de rangement du cordon

Support mural facultatif compris

Tige amovible facilitant le nettoyage

Couteaux en acier inoxydable pour concasser les glaçons



Le fonctionnement de votre mélangeur portatif sans fil de Breville

Avant la première utilisation

Retirez tout matériau d'emballage et étiquette promotionnelle. Enlevez le mélangeur de l'emballage et lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Rincez et bien asséchez. Assurez-vous qu'il ne reste plus d'eau dans le mélangeur afin d'éviter que l'eau n'entre dans le boîtier du moteur lors de l'assemblage.

Démontez le récipient, le couvercle et le fouet à boissons fouettées, puis lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez et bien asséchez. Assurez-vous qu'il ne reste plus d'eau dans le fouet à boissons fouettées afin d'éviter que l'eau n'entre dans le boîtier du moteur lors de l'assemblage.

Il est déconseillé de placer toute composante de l'appareil au lave-vaisselle.

Contrairement aux mélangeurs électriques, le mélangeur portatif sans fil peut être utilisé dans un évier ou sur une cuisinière. Il faut toutefois éviter de plonger le boîtier du moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Lorsque vous utilisez l'appareil pour mélanger des aliments chauds dans une casserole, retirez la casserole du feu et assurez-vous que le liquide ne bout pas. Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger. Éloignez toujours l'appareil d'une source de chaleur.

Le socle de chargement fonctionne à basse tension mais il sera endommagé s'il est plongé dans l'eau. Il faut toujours le placer dans un endroit propre et sec, à une bonne distance de l'eau ou d'autres liquides.

Chargement de la pile avant la première utilisation

La pile du boîtier du moteur de l'appareil est à peine ou non chargée lors de la livraison. Il faut compter environ cinq heures pour la recharger complètement lorsqu'elle est à plat. Par la suite, il faudra au moins deux heures pour la recharger afin qu'elle fonctionne normalement.

Les charges subséquentes devraient prendre moins de temps selon la durée de mise hors tension du socle de chargement.

Le boîtier du moteur a été conçu pour être déposé sur le socle de chargement et y être laissé en tout temps lorsque l'appareil ne sert pas. Le boîtier du moteur est muni d'un circuit électronique à protection spéciale qui empêche la surchauffe. Contrairement aux autres types de piles rechargeables, les piles à hydrure métallique de nickel (NiMH) de haute qualité sont très performantes, d'une durée prolongée et peuvent être rechargées avant qu'elles ne soient à plat.

Toutes les piles rechargeables perdent de leur capacité au fil du temps. Lorsque la pile semble ralentir le temps de fonctionnement de l'appareil, il suffit de retourner celui-ci à un centre de service de Breville pour y faire remplacer la pile.



LE MÉLANGEUR PORTATIF SANS FIL EST UN APPAREIL POLYVALENT.

LE BOÎTIER DU MOTEUR DE L'APPAREIL PEUT ÊTRE FIXÉ :

- À L'ACCESSOIRE DE MÉLANGE EN ACIER INOXYDABLE – POUR SERVIR DE MÉLANGEUR
- AU FOUET À BOISSONS FOUETTÉES – POUR SERVIR DE MÉLANGEUR

Le fonctionnement de votre mélangeur portatif sans fil de Breville suite

Protection contre la surcharge et la basse tension

L'appareil est muni d'un disjoncteur qui s'active instantanément en cas de surcharge. Ce dispositif protège le moteur et la pile contre les accumulations excessives de chaleur. Il suffit ensuite de redémarrer l'appareil. En cas d'activation du disjoncteur, réduisez le volume d'aliments et traitez de plus petites quantités à la fois.

L'appareil comporte un deuxième disjoncteur qui s'active lorsque la pile est pratiquement à plat, protégeant ainsi la durée des piles rechargeables qui diminue en cas de surcharge. Lorsque l'appareil est mis hors tension sans surcharge, déposez-le dans le socle de chargement jusqu'à ce qu'il soit suffisamment rechargé.

Durée de fonctionnement

La durée de fonctionnement de l'appareil varie grandement en fonction du type et de la quantité d'aliments traités. Elle peut normalement excéder dix minutes dans des conditions normales lorsque la pile est neuve et chargée à bloc.

Procédures de chargement de la pile

1. Branchez la fiche du socle de chargement dans une prise de 110-120 volts.
2. Placez le boîtier du moteur de l'appareil fermement dans le socle de chargement en vous assurant que le témoin rouge s'allume. La pile de votre appareil commence alors à se charger. Lorsque celle-ci est chargée à bloc, le témoin devient vert.
3. Pour maintenir la charge de la pile du boîtier du moteur, laissez le socle de chargement branché dans une prise de courant standard. Pendant le chargement, la fiche du chargeur peut devenir chaude au toucher; il s'agit d'une situation normale. Il est impossible de trop charger la pile car l'appareil est doté d'un circuit de protection contre la surcharge.



Socle de chargement

Le socle permet de recharger l'appareil et comprend un espace de rangement pour le fouet à boissons fouettées et pour le surplus de cordon (fig. 1). Le socle de chargement peut être installé au mur (fig. 2) ou déposé sur une surface horizontale telle un comptoir ou une tablette.



Le mélangeur portatif sans fil est muni d'une fiche de chargement compacte qui prend peu d'espace autour du cordon. Lorsque vous la branchez, la fiche du chargeur reste toujours chaude, même lorsque le témoin passe du rouge au vert.

Le socle de chargement comporte un espace pour ranger le surplus du cordon. Il suffit de tirer sur le cordon jusqu'à l'obtention de la longueur désirée. L'excédent du cordon peut être enroulé dans le trou sous le socle de chargement.

Lorsque vous voulez installer le socle de chargement au mur, faites ce qui suit.

1. Trouvez un endroit pratique à moins de 1 m d'une prise. Lorsque vous installez le socle de chargement plus près d'une prise, enroulez le surplus du cordon dans le trou sous le socle..
2. Placez le support mural contre le mur à l'endroit voulu en marquant l'emplacement des trous à percer pour les vis (fig. 3).

Fig 3



3. Percez un trou de 5 mm (0,2 po) de diamètre au centre de chacune des marques. Insérez un ancrage en plastique dans chacun des trous.
4. Insérez une vis dans chacun des trous et serrez-la jusqu'à ce que la tête de la vis soit à 3 mm (0,1 po) de la surface du mur.
5. Faites glisser le support mural sur les vis et installez le socle de chargement sur le support.

Le mélangeur portatif sans fil est muni d'un interrupteur de sécurité qui empêche l'appareil de fonctionner accidentellement. Pour le mettre en marche, suivre les étapes suivantes:

1. Enfoncer le bouton de mise en marche durant 1 seconde

Fig 4








2. En tenant le bouton  de mise en marche enfoncé, pesez sur le bouton  de réglage de la vitesse.

Fig 5



3. Pour choisir la vitesse désirée :
 - I. Pour la basse vitesse, enfoncez doucement le bouton de réglage de la vitesse
 - II. Pour la haute vitesse, enfoncez fortement le bouton de réglage de la vitesse

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez les étapes suivantes:

1. S'assurer que le bouton  de mise en marche est bien enfoncé.
2. S'assurer que le bouton  de mise en marche et le bouton  de réglage de la vitesse sont tous les deux enfoncés.

Note

Mélangeur portatif sans fil de Breville (accessoire de mélange) – assemblage et utilisation

Retrait de l'accessoire de mélange en acier inoxydable

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse. Dévissez l'accessoire de mélange du boîtier du moteur dans le sens horaire (fig. 1).

Fig 1



Installation de l'accessoire de mélange en acier inoxydable

Saisissez la tige en plaçant les couteaux vers le bas et alignez le haut de l'accessoire de mélange sur l'extrémité correspondante du boîtier du moteur.

Vissez la tige dans le boîtier du moteur dans le sens antihoraire.

Utilisation de l'accessoire de mélange

Assurez-vous que l'accessoire de mélange soit correctement assemblé, tel qu'illustré sur la gauche.

1. Placez les aliments à traiter dans le récipient fourni (ou dans un bol à mélanger ou une casserole de format approprié). Lorsque vous traitez des liquides, il ne faut pas dépasser la marque LIQUID MAX inscrite sur le récipient.
2. Enfoncez l'accessoire de mélange au maximum dans le récipient et appuyez sur le bouton de mise en marche (le bouton du haut) pour activer l'appareil. Tout en enfonceant le bouton de mise en marche, enfoncez le bouton de réglage de la vitesse (celui du bas). Pour choisir la vitesse voulue, il faut enfoncez le bouton légèrement pour obtenir la basse vitesse ou fermement, pour la vitesse élevée. Il faut enfoncez simultanément les deux boutons et les maintenir enfoncés pour la durée du traitement (fig. 2).

Fig 2



3. Traitez les aliments qui se trouvent dans le récipient en exerçant un léger mouvement de haut en bas.
4. Mettez l'appareil hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse.
5. Assurez-vous de l'immobilité complète du moteur avant de soulever l'appareil hors du récipient.

Recommandations relatives à l'utilisation du mélangeur portatif sans fil

- L'appareil mélange rapidement les aliments et les liquides. Pour éviter de trop les mélanger, n'oubliez pas de surveiller les aliments tout au long du traitement.
- L'accessoire de mélange en acier inoxydable du mélangeur portatif sans fil permet de traiter des aliments chauds directement dans la casserole. Cette caractéristique facilite la préparation des soupes et des sauces. Par mesure de sécurité, retirez la casserole du feu avant le traitement. Assurez-vous que l'appareil soit éloigné de toute source de chaleur.
- Afin d'obtenir un mélange onctueux et homogène ou de la purée, coupez les aliments en morceaux de dimensions uniformes.
- Réchauffez les liquides à être ajoutés aux soupes et aux sauces afin d'assurer l'homogénéité du mélange.
- Pour plus de stabilité, utilisez le couvercle de rangement du récipient comme socle antidérapant pendant le mélange.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 60 secondes. Laissez le moteur reposer pendant une minute entre chaque utilisation.

Lorsque des aliments se coincent dans les couteaux ou dans le protecteur, prenez les mesures de sécurité fondamentales suivantes.

1. Mettez l'appareil hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse.
2. Retirez l'accessoire de mélange du boîtier du moteur.
3. Utilisez une spatule pour dégager l'aliment. N'utilisez pas vos doigts car les couteaux sont tranchants.
4. Après avoir retiré l'aliment et dégagé les couteaux, remettez l'accessoire de mélange en place et continuez de mélanger.



LA LAME EN ACIER INOXYDABLE DE L'ACCESSOIRE DE MÉLANGE EST EXTRÊMEMENT TRCHANTE; GARDEZ LES DOIGTS LOIN DE LA LAME EN TOUT TEMPS

Retrait du fouet à boissons fouettées

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les mains du bouton de mise en marche et du bouton de réglage de la vitesse. Dévissez le fouet à boissons fouettées du boîtier du moteur dans le sens horaire (fig. 1).

Fig 1



Installation du fouet à boissons fouettées

Saisissez la tige en plaçant les lames d'aération vers le bas et alignez le haut du fouet à boissons fouettées sur l'extrémité correspondante du boîtier du moteur. Vissez la tige dans le boîtier du moteur dans le sens antihoraire.

Utilisation du fouet à boissons fouettées

Assurez-vous que le fouet à boissons fouettées est correctement assemblé, tel qu'illustré sur la gauche.

1. Placez les aliments à traiter dans le récipient fourni (ou dans un bol à mélanger ou une casserole de grandeur appropriée). Lorsque vous traitez des liquides, il ne faut pas dépasser la marque LIQUID MAX inscrite sur le récipient.
2. Enfoncez le fouet à boissons fouettées au maximum dans le récipient et appuyez sur le bouton de mise en marche (le bouton du haut) pour activer l'appareil. Tout en enfoncez le bouton de mise en marche, enfoncez le bouton de réglage de la vitesse (celui du bas). Pour choisir la vitesse voulue, il faut enfoncez le bouton légèrement pour obtenir la basse vitesse ou fermement, pour la vitesse élevée. Il faut enfoncez simultanément les deux boutons et les maintenir enfoncés durant toute la durée du traitement (fig. 2).

Fig 2



3. Traitez les aliments qui se trouvent dans le récipient en exerçant un léger mouvement de haut en bas.
4. Mettez l'appareil hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse.
5. Assurez-vous de l'immobilité complète du moteur avant de soulever l'appareil hors du récipient.

Il est déconseillé de placer toute composante de l'appareil dans un lave-vaisselle.

L'accessoire de mélange ne doit en aucun cas être placé au lave-vaisselle. Les produits caustiques utilisés dans le lave-vaisselle sont dommageables pour les joints d'étanchéité et les roulements qui soutiennent les tiges rotatives, et en diminuent ainsi la durée.

Afin de maximiser la durée, il est conseillé de laver à la main la portion des couteaux à découvert de l'accessoire de mélange dans l'évier en évitant que l'eau ne pénètre dans la tige.

Même si le récipient transparent est fait de plastique de qualité supérieure (qui ne sera pas endommagé par des lavages occasionnels sur le plateau supérieur du lave-vaisselle), il est conseillé de le laver à la main dans l'évier afin d'optimiser la durée.

Mélangeur

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse. Dégagez l'accessoire de mélange en acier inoxydable du boîtier du moteur.

L'accessoire de mélange en acier inoxydable devrait être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincé et bien asséché après chaque utilisation. N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs ni de la laine d'acier.

LAVAGE RAPIDE : Entre chaque tâche, mettez l'appareil hors tension, placez l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans un récipient d'eau puis enfoncez la basse vitesse pendant 5 secondes. Cela nettoiera les couteaux et l'accessoire de mélange en acier inoxydable, et vous permettra de poursuivre.

Les couteaux sont tranchants, manipulez-les avec soin.

Boîtier du moteur

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse. Dégagez l'accessoire de mélange en acier inoxydable du boîtier du moteur. Pour enlever tout résidu d'aliment du boîtier du moteur, essuyez-le avec un chiffon humide seulement. N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs ni de la laine d'acier. Ne plongez pas le boîtier du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

Fouet à boissons fouettées

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en relâchant les boutons de mise en marche et de réglage de la vitesse. Dégagez le fouet à boissons fouettées du boîtier du moteur.

Le fouet à boissons fouettées devrait être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincé et bien asséché après chaque utilisation. N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs ni de la laine d'acier.

Rangement

Assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les mains du bouton de mise en marche et du bouton de réglage de la vitesse. Assurez-vous que l'appareil soit propre et complètement sec.

Par mesure de sécurité, il est conseillé de ranger le boîtier de l'appareil et le fouet à boissons fouettées dans le socle de chargement et de placer l'accessoire de mélange dans une armoire ou un tiroir.

*Les produits HWI Breville^{md} sont distribués au Canada par Anglo Canadian Housewares, L.P. et aux É.-U. par Metro/Thebe Inc.

TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'USAGE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN. Un avis de non-responsabilité de la garantie implicite des biens de consommation n'est pas reconnu dans certains états ou provinces. Ainsi, l'avis de non-responsabilité précité peut ne pas être valide dans votre cas.

	Page
Potages	46
Sauces	48
Boissons	50
Cocktails	53
Boissons non alcoolisées	54
Desserts et aliments pour bébé	55



Recettes

Potage aux carottes et à l'orange

2 c. à table d'huile d'olive

2 oignons, hachés

4½ lb (2 kg) carottes, hachées

5 t. (1,1 l) de bouillon de poulet

1¾ (400 ml) t. de jus d'orange frais

Du poivre au goût

1. Dans une grande casserole, réchauffez l'huile, puis faites sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés.
2. Ajoutez le reste des ingrédients, portez le tout à ébullition, puis baissez le feu pour faire mijoter.
3. Laissez mijoter jusqu'à ce que les carottes soient ramollies.
4. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.

Potage doux à la noix de coco et aux épinards

2 c. à table d'huile d'olive
2 gousses d'ail, écrasées
3 poireaux, émincés finement
1 c. à table de pâte de cari rouge
1 c. à thé de cumin moulu
1¼ lb (800 g) d'épinards, hachés
2½ t. (600 ml) de bouillon de poulet
½ lb de patates douces, pelées et hachées
3 limes ou 1 c. à thé de zeste de lime

1. Dans une grande casserole, réchauffez l'huile, puis faites sauter les deux premiers ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient légèrement ramollis.
2. Ajoutez les deux prochains ingrédients, faites cuire à feu élevé pendant une minute, puis ajoutez le reste des ingrédients.
3. Portez le tout à ébullition, puis baissez le feu pour faire mijoter.
4. Laissez mijoter jusqu'à ce que tous les légumes soient ramollis.
5. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.
6. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans la casserole et mélangez jusqu'à ce que le potage ait une consistance homogène. Servez.

Trempepette aux tomates et au poivre de Cayenne

Trempepette aux tomates et au poivre de Cayenne
2 c. à table d'huile d'olive
4 poivrons rouges rôtis, égrenés et hachés
1 oignon d'Espagne, haché
3 gousses d'ail, écrasées
3½ oz (100 g) de tomates séchées, égouttées
2 c. à thé de paprika doux
2 petits piments rouges

1. Placez tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Béchamel de base

3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine tout-usage
1 t. (¼ l) de lait
Du poivre et du sel au goût

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen.
2. Incorporez la farine et faites cuire pendant une minute.
3. Retirez du feu.
4. Ajoutez graduellement le lait en utilisant le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le bol pour mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
5. Faites chauffer et brassez le mélange jusqu'à ce que la sauce bout et épaississe.
6. Assaisonnez au goût de sel et de poivre.

Variantes:

Sauce au fromage
1 t. de cheddar râpé
1 c. à thé de moutarde anglaise

Sauce aux fines herbes
3 échalotes, émincées finement
3 c. à table de persil frais haché
1 c. à table d'aneth

Sauce épicée aux tomates et au bacon

15 tomates italiennes
2 oignons d'Espagne, hachés
3 c. à table d'huile d'olive extravierge
2 gousses d'ail, écrasées
6 tranches de bacon, hachées finement et légèrement frites
¼ t. de sauce thaïlandaise douce aux piments
¼ t. de vinaigre balsamique
Du poivre noir fraîchement moulu

1. Placez tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Servez chaud ou froid sur les pâtes de votre choix.

Sauce au saumon fumé et à l'aneth

10½ oz (300 g) de saumon fumé

2 c. à table d'aneth frais

1¼ t. (300 ml) de crème sûre

1 c. à table de jus de citron

7 oz (200 g) de fromage à la crème léger

2 c. à thé de moutarde française

1. Placez tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Servez chaud ou froid sur les pâtes de votre choix.

Mayonnaise de base

1 oeuf

¼ c. à thé de sel

1 c. à thé de moutarde (au goût)

½ c. à thé de sucre

Une pincée de poivre de Cayenne

1½ c. à table de jus de citron

¾ t. d'huile végétale

1. Placez les six premiers ingrédients dans un bol à mélanger moyen.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le bol et mélangez.
3. Lorsque le mélangeur fonctionne, ajoutez graduellement un filet d'huile dans le mélange d'oeufs. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et homogène.

Variantes de mayonnaise aromatisée

2c. à table de pesto frais

ou

2 c. à table de tomates séchées, en petits cubes

1 c. à table de ciboulette fraîche hachée

ou

1 c. à thé pâte tandoori

1 c. à table de chutney à la mangue

ou

½ t. de relish au maïs

1. Incorporez l'ingrédient aromatique voulu lorsque la mayonnaise est épaisse et homogène.

Sauce tartare épicée

1¼ t. (300 ml) mayonnaise

2 c. à table de jus de lime

2 petits piments rouges, hachés

1 c. à thé de zeste de lime râpé

¾ t. de cornichons marinés hachés

2 c. à table de ciboulette fraîche hachée

2 c. à table de câpres, égouttées

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Servez avec des fruits de mer, du poisson ou du bifteck

Vinaigrette aux agrumes et à la coriandre

¾ t. de jus d'orange, fraîchement extrait

2 c. à table de jus de lime

3 c. à table de sauce thaïlandaise

douce aux piments

2 c. à table de feuilles de Coriandre

2 c. à table de vinaigre de saké

2 c. à table d'huile d'olive extravierge

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

3. Versez sur la salade.

Sauce satay épicée

2 t. d'arachides écalées 1 lb (500 g)

3 c. à table de jus de citron

1 t. de bouillon de poulet

1 t. (250 ml) de lait de coco

¼ t. de sauce thaïlandaise douce aux piments

¼ t. de chutney aux fruits

1 c. à table de pâte de cari

1. Placez tous les ingrédients dans un bol à mélanger moyen.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Servez avec du bifteck, du poulet ou de l'agneau cuit au barbecue.

Raïta au concombre et à la menthe

2½ t. (600 ml) de yogourt épais de style grec

2 concombres, égrenés et hachés

1 c. à thé de sel de mer

1 c. à thé de cumin moulu

¼ t. de feuilles de menthe

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
3. Servez comme plat d'accompagnement avec un cari.

Lait fouetté

1 t. de lait froid

2 cuillères de crème glacée à la vanille

¼ c. à thé d'extrait de vanille

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et mousseuse (environ 30 secondes).

Variantes

Chocolat

Ajoutez 1 c. à table de sirop de chocolat.

ou

Ajoutez ½ c. à table de cacao et ½ c. à table de malt.

Fraise

Ajoutez 1 c. à table de sirop de fraise.

Banane glacée

Donne 4 petits verres.

1 t. (250 ml) de lait froid

1 banane moyenne, pelée et hachée

2 c. à table de poudre de lait malté

1 c. à thé de menthe fraîche hachée

2 cuillères de crème glacée à la vanille

Des pousses de menthe, pour garnir

1. Placez tous les ingrédients, sauf la garniture, dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres, garnissez et servez immédiatement.

Boisson au soya, à la banane et à la fraise

Donne 4 verres

1 t. (250 ml) de boisson au soya aromatisée à la vanille froide 5½ oz (150g) de fraises, équeutées et coupées en deux

1 banane moyenne, pelée et coupée en quatre

2 cuillères de crème glacée à la vanille

D'autres fraises, pour garnir

1. Placez tous les ingrédients, sauf la garniture, dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres, garnissez et servez immédiatement.

Boisson aux petits fruits

Donne 4 petits verres

1 t. (250 ml) de lait froid

3½ oz (100 g) de fraises, équeutées et coupées en deux

3½ oz (100 g) de bleuets

1½ oz (50 g) de framboises

2¼. à thé de menthe fraîche hachée

2 cuillères de crème glacée à la vanille

D'autres fraises et des pousses de menthe, pour garnir

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres, garnissez et servez immédiatement.

Pur délice

Donne 4 petits verres
1 t. (250 ml) de boisson au soya arômatisée à la vanille froide
1 banane moyenne, pelée et hachée
¼ t. de dattes fraîches dénoyautées et hachées finement
1 c. à table de gingembre confit haché finement
1 c. à table de miel
1 c. à thé d'extrait de vanille
2 cuillères de crème glacée sans lactose à la vanille

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres et servez immédiatement.

Délice au chocolat et au caramelt

Donne 4 petits verres
1½ t. (375 ml) de lait froid arômatisé au chocolat ou au caramel
2 barres de crème glacée à la vanille, au chocolat ou au caramel enrobée de chocolat, sans bâton et hachées
2 c. à table de sauce au chocolat au au caramel
Des copeaux de chocolat, pour garnir

1. Placez tous les ingrédients, sauf la garniture, dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres, garnissez et servez.

Tourbillon polaire

Donne 4 petits verres.
¾ t. (200 ml) de lait froid
½ t. (125 ml) de yogourt nature
2 c. à table de sirop d'érable
1 c. à thé d'extrait de vanille
3 cuillères de crème glacée à la vanille

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et homogène (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres et servez immédiatement.

Déjeuner sur le pouce

½ t. de lait froid
½ t. de jus de fruits froid
1 oeuf
1 c. à table de miel

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni du fouet à boissons fouettées dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et onctueuse (environ 30 secondes).
3. Versez dans des verres et servez immédiatement.

Margarita

2 oz liq. (60 ml) de tequila
2 oz liq. (60 ml) de cointreau
2½ oz liq. (80 ml) de jus de lime
12 glaçons

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et que les glaçons soient concassés (environ 30 secondes).
3. Servez dans des verres dont le rebord est garni de sel.

Daïquiri

ecette de base
Environ 1 t. de fruits
4 oz liq. (120 ml) d'alcool blanc (rhum, vodka, kirsch)
2 oz liq. (60 ml) de sirop de sucre
1 t. de glaçons

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l'accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène (environ 30 secondes).
3. Pour into glasses and serve immediately.

Vous pouvez utiliser la plupart des fruits frais. Lorsque vous utilisez des fruits congelés, faites-les dégeler au préalable. Il faut ôter les pelures dures et les pépins des fruits avant de les réduire en purée. Il faut également couper les gros fruits en cubes.

Note

Cocktail aux fruits

- 1 t. (250 ml) de jus d’ananas
- 1 banane, pelée et hachée
- 1 orange, pelée, dénoyautée et coupée en quartiers
- 1 t. (250 ml) de soda
- 2 c. à table de pulpe de fruit de la passion

1. Placez le jus d’ananas, la banane et l’orange dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l’accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu’à l’obtention d’une consistance homogène (environ 30 secondes).
3. Incorporez la pulpe de fruit de la passion et le soda, puis servez.

Boisson frappée au cantaloup et à l’ananas

- 1 t. de cantaloup haché
- 1 t. de morceaux d’ananas en conserve
- 1 t. de glaçons
- Des feuilles de menthe, pour servir

1. Placez le cantaloup, l’ananas et les glaçons dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l’accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu’à ce que les glaçons soient concassés et à l’obtention d’une consistance épaisse et homogène.
3. Servez avec des feuilles de menthe hachées

Mélange à crêpes

- 1½ t. de farine tout-usage
- Une pincée de sel
- 2 ?ufs
- 1½ t. (375 ml) de lait
- 1 c. à table d’huile

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l’accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu’à ce que tous les ingrédients soient mélangés ensemble (environ 40 secondes).
3. Versez ¼ t. du mélange dans une poêle réchauffée et légèrement graissée. Faites cuire jusqu’à ce que la crêpe soit légèrement dorée, retournez et faites cuire de l’autre côté. Retirez de la poêle et conservez au chaud. Répétez avec le reste du mélange.
4. Servez chaude, arrosez de jus de citron et saupoudrez de sucre fin.

Purée de légumes

1 t. de légumes cuits à la vapeur

1. Placez les légumes dans le récipient.
2. Placez le mélangeur muni de l’accessoire de mélange en acier inoxydable dans le récipient et mélangez jusqu’à l’obtention d’une consistance homogène (environ 30 secondes).

Vous pouvez ajouter du liquide (comme du lait, du lait maternisé ou de l’eau) au mélange afin de l’éclaircir selon l’âge de l’enfant.

Note

Breville

Breville

Cordless Hand Blender

Breville es una marca registrada de Breville Pty. Ltd.

Centrode Servicio de Atencion al Clitente Breville

Para Clientes es Estados Unidos

✉ PO Box 47170

Gardena

CA 90247

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian

2555, de l'Aviation

Pointe-Claire (Montréal) Québec

H9P 2Z2

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2006

Debido a las mejoras constantes en el diseño y otros aspectos, es posible que el producto que adquirió no coincida exactamente con las imágenes que se encuentran en este folleto.

Modelo BCS500XL Edición 1/06 Código de embalaje: AM/CN

Modelo BCS500XL



	Página
Breville recomienda que la seguridad es primero	62
Acerca de su Cordless Hand Blender	64
Funcionamiento de la Breville Cordless Hand Blender	65
Breville Cordless Hand Blender (batidora de varilla).	
Armado y funcionamiento	67
Breville Cordless Hand Blender (accesorio para batidos).	
Armado y funcionamiento	70
Cuidado, limpieza y almacenamiento	71
Garantía	72
Recetas	74

Felicitaciones

por la compra de su nueva Breville Cordless Hand Blender

Breville recomienda que la seguridad es primero

En Breville, nos preocupamos mucho por la seguridad. Diseñamos y fabricamos artículos de consumo considerando la seguridad de usted, nuestro valorado cliente, en primer lugar. Además, le pedimos que tenga cuidado cuando use cualquier artefacto eléctrico, y que tome las siguientes precauciones:

Medidas preventivas importantes para la Breville Cordless Hand Blender

- Lea con cuidado todas las instrucciones antes de encender el electrodoméstico y consérvelas para consultarlas en el futuro.
- Retire todo el embalaje y las etiquetas de publicidad antes de usar la Cordless Hand Blender por primera vez.
- No coloque la Cordless Hand Blender (incluida la base de carga) cerca del borde de un banco o mesa durante su funcionamiento o carga. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y de que no tenga agua, harina, etc.
- Se debe colocar la Cordless Hand Blender (incluida la base) en una mesa o montada en la pared lejos del lavaplatos o las superficies calientes.
- No coloque la Cordless Hand Blender (incluida la base de carga) sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes ni donde pueda tocar un horno a alta temperatura.
- Siempre asegúrese de que la Cordless Hand Blender esté completa y correctamente armada antes de encenderla.
- Siempre asegúrese de que la varilla para mezclar, el accesorio para batidos y el recipiente para alimentos picados estén firmemente ajustados al motor antes de encenderla.
- No intente encender la Cordless Hand Blender por ningún otro medio que no sea el descrito en este folleto.
- No desenchufe el cargador del tomacorriente tirando del cable. Nunca transporte el cargador o la base de carga por el cable. Agarre y tire del cordón del cargador para desconectarlo del tomacorriente. No arrastre ni tire del cable cerca de bordes o esquinas filosos.
- Si usa la Cordless Hand Blender como una batidora de varilla para mezclar alimentos calientes en una cacerola, retire la cacerola del fuego y asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que los alimentos calientes se enfrien ligeramente antes de usar la batidora. La Cordless Hand Blender debe mantenerse lejos de cualquier fuente de calor.
- Manipule la Cordless Hand Blender y los accesorios con cuidado, recuerde que las cuchillas de la varilla para mezclar son muy afiladas y deben mantenerse lejos del alcance de los niños.
- No use accesorios que no sean los que se proporcionan con la Cordless Hand Blender.
- No haga funcionar el electrodoméstico de forma continua durante más de 60 segundos. Permita que el motor descanse por 1 minuto entre cada uso.
- Nunca use con mezclas secas, espesas o pesadas por más de 15 segundos. Detenga el funcionamiento y revuelva los ingredientes antes de continuar. Permita que el motor descanse por 1 minuto entre cada uso.
- No descuide la Cordless Hand Blender mientras la esté usando.
- Siempre asegúrese de que la base de carga de la Cordless Hand Blender esté desconectada de la energía en el tomacorriente antes de intentar moverla, limpiarla o guardarla.

- Siempre asegúrese de que la Cordless Hand Blender no esté encendida antes de intentar conectar algún accesorio. El sistema de seguridad de la Cordless Hand Blender garantiza que el artefacto no funcionará a menos que se presionen al mismo tiempo el botón On (encendido) y el botón Speed (velocidad).
- Si se depositan alimentos alrededor de la hoja de procesamiento o en la cubierta de la hoja, apague la Cordless Hand Blender y saque la varilla para mezclar del motor. Use una espátula para sacar los alimentos. No use los dedos para hacerlo ya que las cuchillas son afiladas. El sistema de seguridad de la Cordless Hand Blender garantiza que el artefacto no funcionará a menos que se presionen al mismo tiempo el botón On y el botón Speed.
- No saque la Cordless Hand Blender de los ingredientes en funcionamiento. Asegúrese de que el artefacto esté apagado y el motor completamente detenido antes de sacarla, para evitar el contacto con la cuchilla en movimiento, el accesorio para batidos o salpicar líquidos calientes.

Medidas preventivas importantes para todos los electrodomésticos

- No deje que el cable de la base de carga cuelgue del borde de una mesa o encimera ni toque superficies calientes o se llene de nudos.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen niños o personas enfermas, a menos que sean adecuadamente supervisados por una persona responsable a fin de garantizar que pueden utilizar el artefacto con seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- A excepción de la limpieza, por todo asunto relacionado con el mantenimiento diríjase a un Centro de Servicio autorizado Breville.

- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el motor, el cargador, el cable tomacorriente ni la base de carga en agua o cualquier otro líquido.
- Use sólo el cargador y la base de carga que se proporciona con este electrodoméstico para recargar la Cordless Hand Blender.
- No intente usar el cargador ni la base de carga con ningún otro producto.
- Nunca manipule el cargador, la base de carga o la Cordless Hand Blender con las manos mojadas.
- Mantenga el electrodoméstico limpio. Siga las instrucciones de limpieza que se encuentran en este folleto.
- No incinere este electrodoméstico, incluso si está muy dañado. La batería puede explotar con el fuego.
- Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, use un recipiente alto o prepare cantidades pequeñas a la vez para disminuir los derrames.

- Se recomienda revisar el electrodoméstico regularmente. No use el electrodoméstico si el cargador, el cable de alimentación, la base de carga o el mismo se dañan de alguna forma. Lleve el electrodoméstico completo al Servicio autorizado de Breville más cercano para su inspección y/o reparación.
- Este electrodoméstico es para uso doméstico solamente. No dé a este electrodoméstico otro uso que no sea aquel para el cual fue diseñado. No lo use en botes ni vehículos en movimiento. No lo use en exteriores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Acerca de su Cordless Hand Blender

Operación sin cuerda portable

Sistema de seguridad

Asegura el mezclador sin cuerda de la mano no funcionara a que el boton de la energia y el boton de la velocidad se presionen simultaneamente

Bateria duradero de 9.6v

Control de boton de 2 velocidades

Prensa ligera para poca velocidad, prensa firme para alta velocidad

Jarro de mezcla con tapa de almacenje con capacidad de 34 oz (1 litro)

Ideal para mezclar, medir, y el almacenar una variedad de alimentos

Accesorio patentado del smoothie

Mango desmontable para empiezo facil

Cuchilla macacntes de hielo de acero inoxidable

Luz de carga

Indica cuando el mezclador sin cuerda esta cargando (Rojo) o cardado completamente (verde)

Base de carga de 360 grados con almacenaje de cuerda.

El montaje opcional de la pared incluido



Funcionamiento de la Breville Cordless Hand Blender

Antes del primer uso

Retire todo el embalaje y las etiquetas de publicidad. Retire la varilla para mezclar del envase burbuja y lávela en agua tibia con jabón Enjuague y seque minuciosamente. Asegúrese de que no quede agua dentro de la varilla para mezclar a fin de evitar que el agua entre en el motor cuando la vuelva a conectar.

Desarme la jarra para mezclar, la tapa de almacenamiento y el accesorio para batidos y lávelos en agua tibia con jabón, enjuáguelos y séquelos minuciosamente. Asegúrese de que no quede agua dentro del accesorio para batidos a fin de evitar que el agua entre en el motor cuando lo vuelva a conectar.

No se recomienda lavar ninguna de las piezas de la Cordless Hand Blender en el lavavajillas.

A diferencia de las batidoras de varilla que se enchufan al tomacorriente para su funcionamiento, es seguro usar la Cordless Hand Blender en el lavaplatos y la cocina o a su alrededor. Sin embargo, se debe tener cuidado de no sumergir el motor en agua o cualquier otro líquido. Si usa la Cordless Hand Blender como una batidora de varilla para mezclar alimentos calientes en una cacerola, retire la cacerola del fuego y asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que los alimentos calientes se enfríen ligeramente antes de usar la batidora. La Cordless Hand Blender debe mantenerse lejos de cualquier fuente de calor.

La base de carga funciona a un voltaje bajo y seguro, pero se dañará si la sumerge en agua. La base de carga siempre debe ubicarse en un lugar limpio y seco lejos del agua u otros líquidos.

Cargar la batería antes del primer uso:

La batería en el motor de la Cordless Hand Blender se envía ya sea completamente descargada o con una pequeña cantidad de carga. La batería requerirá aproximadamente 5 horas para recargarse por completo cuando está totalmente descargada. La batería requerirá al menos 2 horas de recarga antes de que se pueda usar eficazmente. Las recargas posteriores deben tomar menos tiempo dependiendo de cuánto tiempo haya permanecido apagada la base de carga.

El motor de la Cordless Hand Blender se diseñó para ubicarse en la base de carga y permanecer en ella siempre que no esté en uso. El motor de la Cordless Hand Blender está provisto con un circuito electrónico especial de protección para evitar que se sobrecargue. A diferencia de otras tecnologías de baterías recargables, sus elementos de níquel e hidruro metálico (Ni-MH) tienen alta capacidad y una larga vida útil. No es necesario descargarlas totalmente antes de recargarlas.

Todas las baterías recargables pierden capacidad de almacenamiento con el paso del tiempo. Si la batería de la Cordless Hand Blender parece desgastarse de modo que el tiempo de operación se reduce, devuelva la unidad al Centro de Servicio de Breville para que reemplacen la batería.



LA CORDLESS HAND BLENDER ES UN ELECTRODOMÉSTICO VERSÁTIL
EL MOTOR DE LA CORDLESS HAND BLENDER SE PUEDE CONECTAR A:

- LA VARILLA PARA MEZCLAR DE ACERO INOXIDABLE: PARA USARLA COMO UNA LICUADORA DE VARILLA.
- EL ACCESORIO PARA BATIDOS: PARA USARLA COMO UNA BATIDORA DE VARILLA.

Protección contra sobrecargas y bajo voltaje

La Cordless Hand Blender está provista con un disyuntor automático que se acciona si el electrodoméstico se sobrecarga. El objetivo de esto es proteger el motor y la batería de la acumulación de calor en exceso. La desconexión es sólo momentánea, por lo que el electrodoméstico se puede volver a encender. Si se produce la desconexión automática, disminuya el volumen de alimento de la mezcla y procese cantidades más pequeñas.

La Cordless Hand Blender está provista con un segundo disyuntor automático que se acciona cuando la batería se comienza a agotar. Esta protección es necesaria debido a que aplicar altas cargas a los elementos recargables descargados disminuye su vida útil. Si el electrodoméstico se desconecta sin que esté sobrecargado, vuelva a ponerlo en la base de carga hasta que alcance una carga suficiente.

Tiempo de funcionamiento

El tiempo real de funcionamiento del electrodoméstico variará significativamente según los tipos y cantidades de alimentos que se procesan, pero por lo general es superior a 10 minutos con una batería nueva y completamente cargada en condiciones normales.

Procedimientos de carga de la batería

1. Enchufe el cargador conectado a la base de carga a un tomacorriente de 110/120 voltios.
2. Coloque el motor de la Cordless Hand Blender en la base de carga, asegurándose de que se ubique firmemente en la base de carga y que la luz roja de carga se encienda. La Cordless Hand Blender comenzará a cargarse. Cuando la batería esté completamente cargada, la luz de carga cambiará a verde.
3. Para mantener la carga en el motor, mantenga la base de carga enchufada al tomacorriente.

Durante la carga, es normal que sienta el cargador tibio al tacto. Es imposible sobrecargar la batería ya que la Cordless Hand Blender está diseñada con un conjunto de circuitos de protección contra sobrecargas.

Fig 1



Fig 2



Base de carga

La base de carga recarga la Cordless Hand Blender y almacena el accesorio para batidos y el cable sobrante de la base de carga (consulte la Fig. 1) La base de carga se puede montar en la pared (consulte la Fig. 2) o colocar en una superficie horizontal como una encimera o estante.

La Cordless Hand Blender está equipada con una cargador compacto. Usa un mínimo de espacio alrededor del cable tomacorriente. Cuando está enchufado, el cargador siempre se mantiene tibio, incluso después de que la luz de carga cambia de rojo a verde.

La base de carga almacena el cable que sobra de la base de carga. Sólo tire del cable sobrante hasta el largo que desea. El cable que sobra se puede enrollar dentro de la cavidad bajo la base de carga.

Si opta por fijar la base en la pared, siga los siguientes pasos:

1. Seleccione una posición cómoda a 3 pies (1 m) de un tomacorriente. Si va a montar la base de carga a menor distancia de un tomacorriente, enrolle todo el cable sobrante en la cavidad bajo la base de carga.
2. Coloque el soporte contra la pared en la posición deseada para marcar los agujeros que se taladrarán para los tornillos (consulte la Fig. 3).

Fig 3



3. Taladre un agujero de 0.2 pulgada (5 mm) de diámetro en el medio de cada marca para los tornillos. Inserte un anclaje de plástico para pared en cada agujero perforado.

Fig 4



Fig 5



4. Inserte un tornillo en cada agujero perforado y gire hasta que las cabezas estén a 0.1 pulgada (3 mm) de la superficie de la pared.
5. Deslice el soporte de pared sobre los tornillos y fije la base de carga al soporte de pared.

Breville Cordless Hand Blender (batidora de varilla).

Armado y funcionamiento continuación

Desprender la varilla para mezclar de acero inoxidable

Asegúrese de que la Cordless Hand Blender esté apagada alejando las manos del botón On y del botón Speed. Desatornille la varilla para mezclar del motor en el sentido de las agujas del reloj (consulte la Fig. 1).

Fig 1



Conectar la varilla para mezclar de acero inoxidable

Sostenga la varilla con las cuchillas hacia abajo y alinee el extremo superior de la varilla para mezclar con el extremo correspondiente del motor de ésta. Atornille la varilla en el motor de la batidora en el sentido contrario de las agujas del reloj.

Usar la batidora de varilla

Asegúrese de que la batidora de varilla esté completa y adecuadamente armada según se detalla a la izquierda.

1. Coloque los alimentos que se van a procesar en la jarra para mezclar proporcionada (o en un recipiente lo suficientemente grande o en una cacerola). La jarra para mezclar proporcionada se debe llenar sólo hasta la marca "LIQUID MAX" cuando bata líquidos.
2. Coloque la varilla para mezclar lo más profundo que pueda en la jarra para mezclar y presione el botón On (botón superior) para encender la Breville Cordless Hand Blender. Mientras mantiene presionado el botón On, presione el botón Speed (botón inferior). Para seleccionar la velocidad deseada, debe presionar suavemente el botón Speed para una velocidad baja y firmemente para una velocidad alta. Tanto el botón On como el botón Speed deben presionarse simultáneamente para la duración requerida del funcionamiento (consulte la Fig.2).

Fig 2



3. Mezcle los ingredientes en la jarra para mezclar con un suave movimiento ascendente y descendente.
4. Apague la Cordless Hand Blender soltando los botones On y Speed.
5. Asegúrese de que el motor se haya detenido completamente antes de levantar la Breville Cordless Hand Blender fuera de la jarra para mezclar.

Recomendaciones para usar la Cordless Hand Blender como una batidora de varilla:

- La Cordless Hand Blender mezcla alimentos y líquidos rápidamente, por lo tanto es fácil procesar en exceso. Recuerde controlar los alimentos durante el funcionamiento de la Cordless Hand Blender.
- La varilla para mezclar de acero inoxidable de la Cordless Hand Blender permite procesar alimentos calientes directamente en la cacerola. Esto hace la mezcla de sopas y salsas muy fácil. Por razones de seguridad, retire la cacerola del fuego antes del procesamiento. La Cordless Hand Blender debe mantenerse lejos de cualquier fuente de calor.
- Cuando haga puré o mezcle, corte los alimentos en trozos uniformes. Esto garantizará resultados homogéneos.
- Caliente todos los líquidos que se agregarán a las sopas y purés, esto asegurará una mezcla pareja.
- Use la tapa de almacenamiento de la jarra para mezclar como base antideslizante para la jarra durante la mezcla. Esto mantendrá la jarra estable.
- No haga funcionar el electrodoméstico de forma continua durante más de 60 segundos. Permita que el motor descanse por 1 minuto entre cada uso.

Si se depositan alimentos alrededor de la hoja o en la cubierta de la hoja, siga estas instrucciones de seguridad:

1. Apague la Cordless Hand Blender soltando los botones On y Speed.
2. Retire la varilla para mezclar del motor.
3. Use una espátula para sacar cuidadosamente los alimentos. No use los dedos para hacerlo ya que las cuchillas son afiladas.
4. Luego de haber sacado los alimentos y las cuchillas están limpias, vuelva a conectar la varilla para mezclar con el motor y continúe mezclando.



LAS CUCHILLAS QUE PICAN HIELO DE ACERO INOXIDABLE DE LA VARILLA PARA MEZCLAR SON EXTREMADAMENTE AFILADAS, MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LAS CUCHILLAS EN TODO MOMENTO.

Breville Cordless Hand Blender (accesorio para batidos). Armado y funcionamiento

Desprender el accesorio para batidos

Asegúrese de que la Cordless Hand Blender esté apagada alejando las manos del botón On y del botón Speed. Desatornille el accesorio para batidos del motor en el sentido de las agujas del reloj (consulte la Fig. 1).

Fig 1



Conectar el accesorio para batidos

Sostenga la varilla con las cuchillas hacia abajo y alinee el extremo superior del accesorio para batidos con el extremo correspondiente del motor de éste. Atornille la varilla en el motor de la batidora en el sentido de las agujas del reloj.

Usar el accesorio para batidos

Asegúrese de que el accesorio para batidos esté completa y adecuadamente armado según se detalla a la izquierda.

1. Coloque los alimentos que se van a procesar en la jarra para mezclar proporcionada (o en un recipiente lo suficientemente grande o en una cacerola). La jarra para mezclar proporcionada se debe llenar sólo hasta la marca "LIQUID MAX" cuando bata líquidos.
2. Coloque el accesorio para batidos lo más profundo que pueda en la jarra para mezclar y presione el botón On (botón superior) para encender la Cordless Hand Blender. Mientras mantiene presionado el botón On, presione el botón Speed (botón inferior). Para seleccionar la velocidad deseada, debe presionar suavemente el botón Speed para una velocidad baja y firmemente para una velocidad alta. Tanto el botón On como el botón Speed deben presionarse simultáneamente para la duración requerida del funcionamiento (consulte la Fig.2).

Fig 2



3. Mezcle los ingredientes en la jarra para mezclar con un suave movimiento ascendente y descendente.
4. Apague la Cordless Hand Blender soltando los botones On y Speed.
5. Asegúrese de que el motor se haya detenido completamente antes de levantar la Cordless Hand Blender.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

No se recomienda lavar ninguna de las piezas de la Breville Cordless Hand Blender en el lavavajillas.

Bajo ninguna circunstancia se debe colocar la varilla para mezclar en el lavavajillas. Los productos químicos cáusticos que se usan en el lavavajillas dañarán inevitablemente los sellos y rodamientos que apoyan las varillas rotatorias reduciendo su vida útil. Para que dure más, recomendamos lavar a mano la parte expuesta de la cuchilla de la varilla para mezclar en el lavaplatos y evitar lo máximo posible que entre agua en el interior de la varilla.

Como la jarra para mezclar transparente está hecha de un material plástico de alta calidad, (que no se dañará con el lavado ocasional en el lavavajillas sólo en la bandeja superior), recomendamos lavarla a mano en el lavaplatos para que dure más.

Batidora de varilla

Asegúrese de que la Cordless Hand Blender esté apagada soltando los botones On y Speed. Retire la varilla para mezclar de acero inoxidable del motor. Ésta se debe lavar a mano con agua caliente con jabón, enjuagar y secar bien después de cada uso. No use productos de limpieza abrasivos ni lana de acero.

LAVADO RÁPIDO: Entre cada tarea de procesamiento, con el motor conectado y apagado, coloque la varilla para mezclar de acero inoxidable en una jarra de agua y presione la velocidad baja durante 5 segundos. Esto retirará todo alimento de la cuchilla y varilla para mezclar, permitiéndole continuar con la siguiente tarea de procesamiento.

Las cuchillas son extremadamente afiladas, manipúelas con cuidado.

Motor

Asegúrese de que la Cordless Hand Blender esté apagada soltando los botones On y Speed. Retire el motor de la varilla para mezclar de acero inoxidable.

Retire todo residuo de alimento del motor, límpielo sólo con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos ni lana de acero. Nunca sumerja el motor en agua ni en ningún otro líquido.

Accesorio para batidos

Asegúrese de que la Cordless Hand Blender esté apagada soltando los botones On y Speed. Retire el accesorio para batidos del motor.

Éste se debe lavar a mano con agua caliente con jabón, enjuagar y secar bien después de cada uso. No use productos de limpieza abrasivos ni lana de acero.

Recipiente para alimentos picados

Asegúrese de que la Cordless Hand Blender esté apagada soltando los botones On y Speed. Retire el motor de la tapa del recipiente para alimentos picados, luego retire la tapa y la hoja del accesorio para picar alimentos del recipiente para alimentos picados.

Éstos se deben lavar a mano con agua caliente con jabón, enjuagar y secar bien después de cada uso. No use productos de limpieza abrasivos ni lana de acero.

Las cuchillas son extremadamente afiladas, manipúelas con cuidado.

Almacenamiento

Asegúrese de que la Cordless Hand Blender esté apagada soltando los botones On y Speed. Asegúrese de que la batidora esté limpia y completamente seca. Por razones de seguridad, se recomienda guardar el motor y el accesorio para batidos en la base de carga y mantener la varilla para mezclar en un aparador o cajón conveniente.

Breville®** garantiza este electrodoméstico Breville® contra defectos de fabricación o materiales defectuosos por un período de (1) año a partir de la fecha citada en el recibo de compra original. Esta garantía no cubre los daños ocasionados por el abuso, negligencia, uso para fines comerciales o cualquier otro uso que no se encuentre en el folleto impreso de "Instrucciones de uso". Si el cliente elige intentar forzar o desmantelar intencionalmente el producto, la garantía se considerará automáticamente anulada. Las piezas de vidrio, recipientes de vidrio, filtro, cuchillas y agitadores no están garantizados. HWI Breville® expresamente niega toda responsabilidad por daños emergentes y pérdidas incidentales ocasionadas por el uso de este electrodoméstico. Algunos estados o provincias no permiten la exclusión o limitación de pérdidas incidentales o emergentes, por lo que es posible que la anterior renuncia a la garantía no se aplique a usted.

Algunos estados o provincias no permiten renunciar a la garantía implícita con respecto a los bienes de consumo, por lo que es posible que la anterior renuncia a la garantía no se aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varían de estado a estado o de provincia en provincia.

1-866- BREVILLE (1-866-273-8455)

AskUs@Breville.ca (en Canadá)

SE EXIGIRÁ EL RECIBO PARA TODAS LAS DEVOLUCIONES

Los productos *HWI Breville® son distribuidos en
Canadá por Anglo Canadian Housewares, L.P. y en los
Estados Unidos por Metro/Thebe Inc.

	Page
Sopas	76
Salsas	78
Bebidas	81
Cócteles	83
Bebidas sin alcohol	84
Postres y alimentos para bebés	85



Recipes

Sopa de calabaza y kumara

2 cucharadas de aceite de oliva dietético
2 dientes de ajo machacados
2 puerros grandes lavados y cortados en rebanadas muy delgadas
3½ lbs (1.5kg) de calabaza pelada y picada
1¼ lbs (750g) de kumara pelada y picada
6 tazas (1.4 L) de caldo de pollo
2 cucharaditas de comino molido
Pimienta a gusto
1 taza de crema agria dietética

1. En una cacerola grande, caliente el aceite. Saltee el ajo y los puerros hasta que estén transparentes y dorados.
2. Agregue los siguientes 4 ingredientes. Hágalos hervir y luego hierva a fuego lento.
3. Hierva a fuego lento hasta que las verduras estén blandas.
4. Retire del fuego y deje enfriar un poco.
5. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable dentro de la cacerola y bata hasta que la sopa esté homogénea. Incorpore el resto de los ingredientes. Sirva.

Mediterránea

2 cucharadas de aceite de oliva
2 cebollas escalonia grandes picadas
2 berenjenas (1 lb /500 g) picadas
5 calabacitas picadas
1 lb (500 g) de tomates picados
3 dientes de ajo
3 pimientos rojos, sin semillas y picados
2 pimientos verdes, sin semillas y picados
1 cucharada de pasta de pesto
6 tazas (1.4 L) de caldo de pollo
Pimienta a gusto

1. En una cacerola grande, caliente el aceite y saltee las cebollas hasta que estén levemente doradas.
2. Agregue el resto de los ingredientes. Hágalos hervir y luego hierva a fuego lento.
3. Hierva las verduras a fuego lento hasta que estén tiernas.
4. Retire del fuego y deje enfriar un poco.
5. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable dentro de la cacerola y bata hasta que la sopa esté homogénea. Sirva.

Sopa de zanahoria y naranja

2 cucharadas de aceite de oliva
2 cebollas picadas
4½ lbs (2kg) de zanahorias picadas
6 tazas (1.4 L) de caldo de pollo
1¼ (400 ml) de jugo de naranja fresco
Pimienta a gusto

1. En una cacerola grande, caliente el aceite y saltee las cebollas hasta que estén levemente doradas.
2. Agregue el resto de los ingredientes. Hágalos hervir y luego hierva a fuego lento.
3. Hierva a fuego lento hasta que las zanahorias estén blandas.
4. Retire del fuego y deje enfriar un poco.
5. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable dentro de la cacerola y bata hasta que la sopa esté homogénea. Sirva.

Sopa de calabacitas y papas

2 cucharadas de aceite de oliva
1 puerro cortado en rebanadas muy delgadas
1 lb (500 g) de papas lavadas, peladas y picadas
8 calabacitas picadas
8 tazas (1.9 L) de caldo de pollo
Pimienta a gusto
1 taza de crema

1. En una cacerola grande, caliente el aceite y saltee los puerros hasta que estén blandos.
2. Agregue los siguientes 3 ingredientes.
3. Hágalo hervir y luego hierva a fuego lento.
4. Hierva a fuego lento hasta que las verduras estén blandas.
5. Incorpore la crema y hierva.
6. Retire del fuego y deje enfriar un poco.
7. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable dentro de la cacerola y bata hasta que la sopa esté homogénea. Sirva.

Sopa de espinaca y coco

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo machacados
- 3 puerros cortados en rebanadas muy delgadas
- 1 cucharada de pasta de curry rojo
- 1 cucharadita de comino molido
- 1¼ lbs (800g) de espinaca picada
- 2½ tazas (600 ml) de caldo de pollo
- ½ lb de kumara pelada y picada
- 3 limas de kaffir ó 1 cucharadita de ralladura de cáscara de lima

1. En una cacerola grande, caliente el aceite y saltee los 2 primeros ingredientes hasta que estén ligeramente blandos.
2. Agregue los siguientes dos ingredientes. Cocine a fuego alto durante 1 minuto y agregue el resto de los ingredientes.
3. Hágalo hervir y luego hierva a fuego lento.
4. Hierva a fuego lento hasta que todas las verduras estén blandas.
5. Retire del fuego y deje enfriar un poco.
6. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable dentro de la cacerola y bata hasta que la sopa esté homogénea. Sirva.

Salsa para untar de pimienta rojo y tomate

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 pimientos rojos asados, sin semillas y pelados
- 1 cebolla escalonia picada
- 3 dientes de ajo machacados
- 3½ oz (100g) de tomates secados al sol escurridos
- 2 cucharaditas de páprika dulce
- 2 chile rojos pequeños

1. Coloque todos los ingredientes en un recipiente grande.
2. Coloque la Cordless Hand Blender Breville con la varilla para mezclar de acero inoxidable en el recipiente y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

Salsa bechamel básica

- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de harina
- 1¼ taza (0.3 L) de leche
- Pimienta y sal a gusto

1. Derrita la mantequilla en una cacerola pequeña a fuego medio.
2. Incorpore la harina y cocine durante 1 minuto.
3. Retire del fuego.
4. Gradualmente agregue la leche usando la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Vuelva a poner al fuego y revuelva la mezcla hasta que la salsa hierva y se espese.
6. Si lo desea, sazone con pimienta y sal.

Variaciones:

Salsa de queso

- 1 taza de queso Cheddar rallado
- 1 cucharadita de mostaza inglesa

Salsa de hierbas

- 3 chalotes cortados en rebanadas muy delgadas
- 3 cucharadas de perejil fresco picado
- 1 cucharada de eneldo picado muy fino

Salsa picante de tomate y tocino

15 tomates roma o italianos
2 cebollas escalonia picadas
3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
2 dientes de ajo machacados
6 tiras de tocino picado en trozos pequeños y ligeramente fritos
¼ taza de salsa de chile dulce estilo Thai
¼ taza de vinagre balsámico
Pimienta negra recién molida

1. Coloque todos los ingredientes en un recipiente grande.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en el recipiente y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Sirva caliente o fría sobre la pasta cocida de su elección.

Salsa de eneldo y salmón ahumado

10½ oz (300 g) de salmón ahumado
2 cucharadas de eneldo fresco
1 teaspoon grated lemon rind
1¼ taza (300 ml) de crema agria
1 cucharada de jugo de limón
7 oz (200 g) de queso crema dietético
2 cucharaditas de mostaza francesa

1. Coloque todos los ingredientes en un recipiente grande.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en el recipiente y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Sirva caliente o fría sobre la pasta cocida de su elección.

Mayonesa básica

1 huevo
¼ cucharadita de sal
1 cucharadita de mostaza (opcional)
½ cucharadita de azúcar
Una pizca de pimienta de cayena
1½ cucharada de jugo de limón
¾ taza de aceite vegetal

1. Coloque los primeros 6 ingredientes en un recipiente mediano.
2. Coloque la Cordless Hand Blender armada con el accesorio para batidos en el recipiente y mezcle los ingredientes.
3. Con la Cordless Hand Blender aún funcionando, gradualmente vierta el aceite a la mezcla de huevo. Mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla espesa y homogénea.

Variaciones de sabor para mayonesa:

2 cucharadas de pesto recién preparado
2 cucharadas de tomates secados al sol cortados en cubitos
1 cucharada de cebollino picado fresco
1 cucharadita de pasta tandoori
1 cucharada de chutney de mango
½ taza de salsa de maíz

1. Incorpore las variaciones de sabor seleccionada cuando la mayonesa esté espesa y homogénea.

Salsa tártara picante

1¼ taza de mayonesa de huevo
2 cucharadas de jugo de lima
2 chile rojos pequeños y picados
1 cucharadita de cáscara de lima rallada
¾ taza de pepinillos picados en vinagre
2 cucharadas de cebollino picado fresco
2 cucharadas de alcaparras escurridas

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Sirva con mariscos, pescados o carne.

Aderezo cítrico y cilantro

¾ taza de jugo de naranja recién exprimido
2 cucharadas de jugo de lima
3 cucharadas de salsa de chile dulce estilo Thai
2 cucharadas de hojas de cilantro
2 cucharadas de vinagre de vino de arroz
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Sirva sobre ensalada.

Tapenade de aceitunas y hierbas

250g de aceitunas negras sin carozo
2 cucharadas de salsa de chile dulce estilo Thai
2 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre balsámico
2 cucharadas de cilantro
2 chalotes picados

1. Coloque todos los ingredientes en el recipiente para alimentos picados.
2. Arme la Cordless Hand Blender en el recipiente para alimentos picados y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Sirva con pan crujiente tibio.

Salsa de peso básica

1 taza de hojas frescas de albahaca
1 cucharada de jugo fresco de limón
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
2 dientes de ajo
½ taza de cacahuates tostados
Pimienta negra recién molida

1. Coloque todos los ingredientes en el recipiente para alimentos picados.
2. Arme la Cordless Hand Blender en el recipiente para alimentos picados y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

Salsa picante satay

2 tazas de cacahuates pelados
3 cucharadas de jugo de limón
1 taza de caldo de pollo
1 taza de crema de coco
¼ taza de salsa de chile dulce estilo Thai
¼ taza de chutney de fruta
1 cucharada de pasta de curry Mussaman

1. Coloque todos los ingredientes en un recipiente mediano.
2. Coloque la Cordless Hand Blender Breville con la varilla para mezclar de acero inoxidable en el recipiente y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Sirva con bistec, pollo o cordero asado a la parrilla

Aderezo para ensalada de menta y pepino

2½ tazas de yogur griego espeso
2 pepinos libaneses, sin semillas y picados
1 cucharada de sal de mar en polvo
1 cucharadita de comino molido
½ cup mint leaves

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Sirva como acompañamiento con curry.

Malteadas

1 taza de leche fría
2 bolas de helado de vainilla
¼ cucharadita de extracto de vainilla

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender armada con el accesorio para batidos en la jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y espumosa (cerca de 30 segundos).

Variaciones de sabor

Chocolate

Agregue 1 cucharada de jarabe de chocolate.

Or

Agregue ½ cucharada de cacao y ½ cucharada de malta.

Fresa

Agregue 1 cucharada de jarabe de fresa.

Plátano frío

Rinde 4 vasos pequeños

1 taza de leche fría
1 plátano mediano pelado y picado
2 cucharadas de leche malteada en polvo
1 cucharadita de menta fresca picada
2 bolas de helado de vainilla
Ramitas de menta para decorar

1. Coloque todos los ingredientes, excepto la decoración, en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y espesa (cerca de 30 segundos).
3. Vierta en los vasos, decore y sirva inmediatamente.

Leche de soya con plátano y fresa

Rinde 4 vasos

1 taza de leche de soya de vainilla fría
5½ oz (150 g) de fresas sin tallo y en mitades
1 plátano mediano pelado y cortado en cuatro partes
2 bolas de helado de vainilla
Fresas adicionales para decorar

1. Coloque todos los ingredientes, excepto la decoración, en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y espesa (cerca de 30 segundos).
3. Vierta en los vasos, decore y sirva inmediatamente.

Bayas grandes

Rinde 4 vasos pequeños

1 taza de leche fría
3½ oz (100g) de fresas sin tallo y en mitades
3½ oz (100g) de arándanos
1¼ oz (50g) de frambuesas
2 cucharaditas de menta fresca picada
2 bolas de helado de vainilla
Bayas adicionales y ramitas de menta para decorar

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender Breville con la varilla para mezclar de acero inoxidable en jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y espesa (cerca de 30 segundos).
3. Vierta en los vasos, decore y sirva inmediatamente.

Batido de plátano y dátiles

Rinde 4 vasos pequeños

- 1 taza de leche de soya de vainilla fría
- 1 plátano mediano pelado y picado
- ¼ taza de dátiles frescos sin semillas y picados en trozos pequeños
- 1 cucharada de jengibre confitado picado en trozos pequeños
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 bolas de helado de vainilla sin crem

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar en la jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y espesa (cerca de 30 segundos).
3. Vierta en vasos y sirva inmediatamente.

Deleite de caramelo y chocolate

Rinde 4 vasos pequeños

- 1½ taza de leche fría con sabor a chocolate o caramelo
- 2 barras de helado de vainilla, chocolate o caramelo bañado en chocolate, sin palo y cortadas
- 2 cucharadas de salsa de caramelo o chocolate
- Chocolate rallado para decorar

1. Coloque todos los ingredientes, excepto la decoración, en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y espesa (cerca de 30 segundos).
3. Vierta en los vasos, decore y sirva inmediatamente.

Maravilla blanca

Rinde 4 vasos pequeños

- ¾ taza de leche fría
- ½ taza de yogur sin sabor
- 2 cucharadas de jarabe de arce
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 bolas de helado de vainilla

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con el accesorio para batidos en la jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y espesa (cerca de 30 segundos).
3. Vierta en vasos y sirva inmediatamente.

Batido para levantarse y partir

- ½ taza de leche fría
- ½ taza de jugo de fruta frío
- 1 huevo
- 1 cucharada de miel

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender armada con el accesorio para batidos en la jarra y mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa (cerca de 30 segundos).
3. Vierta en vasos y sirva inmediatamente.

Margaritas

- 2 onzas líquidas (60 ml) de tequila
- 2 onzas líquidas (60 ml) de cointreau
- 2½ onzas líquidas (80 ml) de jugo de lima
- 12 cubos de hielo

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y bata hasta que los ingredientes bien mezclados y el hielo molido (cerca de 30 segundos).
3. Sirva en vasos con el borde cubierto de sal.

Daiquiris

- Receta básica
- Cerca de 1 taza de fruta
- 4 onzas líquidas (120 ml) de licor blanco (ron blanco, vodka o kirsch)
- 2 onzas líquidas (60 ml) de almibar
- 1 taza de hielo

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y bata los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea (cerca de 30 segundos).
3. Vierta en vasos y sirva inmediatamente.

Se pueden usar la mayoría de las frutas y bayas. Si están congeladas, descongélelas antes de usarlas. Antes de hacer puré con frutas que tienen cáscaras duras o carozo, se las debe pelar y descaroar. Las frutas grandes deben cortarse primero en cubitos.

Nota

Cóctel de frutas

- 1 taza de jugo de piña
 - 1 plátano pelado y picado
 - 1 naranja pelada y sin semillas, cortada en cuatro partes
 - 1 taza de soda
 - 2 cucharadas de pulpa de maracuyá
1. Coloque el jugo de piña, el plátano y la naranja en la jarra para mezclar.
 2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y bata los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea (cerca de 30 segundos).
 3. Vierta la pulpa de maracuyá y la soda. Sirva.

Frappé de melón cantalupo y piña

- 1 taza de melón cantalupo picado
 - 1 taza de piña enlatada en trozos
 - 1 taza de hielo
 - Hojas de menta para servir
1. Coloque el melón, la piña y el hielo en la jarra para mezclar.
 2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y mezcle los ingredientes hasta que el hielo esté picado, y la mezcla esté homogénea y espesa.
 3. Sirva con hojas de menta picadas.

Pasta para rebosar crep

- 1½ taza de harina
 - Una pizca de sal
 - 2 huevos
 - 1½ taza (375 ml) de leche
 - 1 cucharada de aceite
1. Coloque todos los ingredientes en la jarra para mezclar.
 2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y mezcle bien los ingredientes (cerca de 40 segundos).
 3. Vierta ¼ taza de mezcla en una sartén ligeramente engrasada y precalentada. Cocine hasta que esté dorado, voltee y cocine el otro lado. Retire y mantenga tibio. Repita con el resto de la mezcla.
 4. Sirva cubierto con jugo de limón caliente y espolvoreado con azúcar extrafino.

Mezcla de verduras

- 1 taza de verduras al vapor
1. Coloque las verduras en la jarra para mezclar.
 2. Coloque la Cordless Hand Blender con la varilla para mezclar de acero inoxidable en la jarra y mezcle las verduras hasta obtener una mezcla homogénea (cerca de 30 segundos).

Se pueden agregar líquidos (por ejemplo, leche, fórmula o agua) para aclarar la mezcla dependiendo de la edad del menor.

Nota